



CATALOGUE FORMATIONS 2026



Le mot de For'Académie...

« La formation
est l'essence
de tout
succès »

Nous sommes heureux de vous dévoiler notre offre de formation 2026.

Dans un contexte où les métiers évoluent rapidement et où l'adaptabilité devient une compétence clé, la formation professionnelle est plus que jamais un moteur de transformation et de croissance pour les entreprises.

En 2026, investir dans les compétences de vos équipes, c'est préparer l'avenir. Au-delà des contraintes budgétaires et de la baisse progressive des financements OPCO, se former reste un choix stratégique : un levier puissant pour favoriser l'engagement, renforcer la cohésion, développer l'innovation et améliorer durablement la performance.

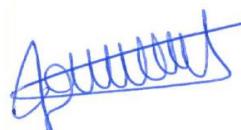
Notre catalogue a été repensé pour répondre aux défis actuels de la **boulangerie-pâtisserie**, avec des formations à la fois techniques et transversales : **maîtrise des savoir-faire, management humain, communication, gestion, relation client...**

Nous vous proposons des parcours personnalisables, pensés pour s'adapter à la réalité du terrain.

Nos formateurs, tous experts dans leur domaine, s'engagent à vos côtés pour transmettre des compétences concrètes, utiles et immédiatement mobilisables dans votre quotidien professionnel.

Faisons de 2026 une année d'apprentissage, d'évolution et de réussite partagée.

Karine FOREST
Directrice Générale



Colette GALLAND
Responsable For'Académie



L'année 24/25 en chiffres ...

INTRA

- 498 stagiaires
- 7141 heures



INTER

- 77 stagiaires
- 278 heures



Soit plus de 575 stagiaires formés par For'Académie cette année !

Pour un taux moyen de satisfaction stagiaires de 96 %

Pour connaître les taux de satisfaction par thème, par formateur ou autres indicateurs clés,
consultez le catalogue en ligne sur Digiforma (lien sur la dernière page).

Vous pouvez également contacter le service formation au 03.85.50.10.45 ou par mail :
for.academie@minoterie-forest.com .

Les thèmes de formation 2026



LES PRODUITS

- Boulangerie
- Snacking salé
- Traiteur
- Snacking sucré
- Viennoiserie
- Recyclage en boulangerie
- Pâtisserie
- Chocolaterie
- Sucre artistique
- Etc.

Thèmes privilégiés par les artisans boulangers



LA VIE EN BOUTIQUE

- Vente
- Ventes additionnelles
- Management d'équipe
- Gestion et optimisation des coûts
- Hygiène, étiquetage et réglementation
- Santé, tendances conso (sans gluten, etc.)
- Recyclage des invendus
- Intégrer une démarche RSE
- Préparation aux concours
- Le développement durable
- La stratégie de communication digitale



NOUVEAUX MODULES 2026



- Pains nutrition santé
- Le nouveau snacking boulanger
- L'univers de Noël
- Pains aromatiques rationnels.
- Pâtisserie haute gamme
- Nouvelles tendances glacées

Tous les thèmes sont disponibles en Intra.

Pour les Inter et le @learning, nous contacter.

Stratégie & tendances en boulangerie

new

Une vision à 360° pour anticiper, innover et performer

Décodez les grandes tendances du secteur, ajustez votre offre, optimisez votre positionnement et boostez votre performance.

Une formation intensive et collaborative pour prendre de la hauteur et repartir avec des leviers concrets d'action.

Sessions uniquement en collectif

**Organisées sur les secteurs : BRA NORD et RAS SUD,
SUD et CORSE**



Formateur : Philippe CAVAGNA
PCA Développement

L'équipe pédagogique

Nos formateurs en produits de boulangerie Viennoiserie



Cyrille VAN DER STUYFT
Perfectionnement en Boulangerie
Viennoiserie



Joël DEFIVES
Boulangerie
Viennoiserie
Recyclage des invendus
Gâteaux de voyage
Snacking



Olivier MAGNE
Boulangerie
Viennoiserie d'exception



Rodolph COUSTON
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Sébastien LAGRUE
Boulangerie
Viennoiserie tendance



Guy ORSINI
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Laurent VERLYNDE
Boulangerie
Viennoiserie
Recyclage en boulangerie

L'équipe pédagogique

Nos formateurs en produits pâtissiers



Pierre Edouard BANRY
Pâtisserie
Chocolaterie
Sucre artistique



Pascal MOLINES
Pâtisserie
Chocolaterie



Sébastien REUL
Pâtisserie
Chocolaterie
Snacking



Cédric BERNARD
Pâtisserie
Chocolaterie
Glacerie



Jean-Pascal SERIGNAT
Bonbons de chocolat
Chocolats et confiseries de fête

L'équipe pédagogique

Nos formateurs en produits pâtissiers



Laurent NAVARRO
Pâtisserie
Snacking

New



Anthony COQUEREAU
Pâtisserie
Viennoiserie
Chocolaterie

New



Christophe REDON
Pâtisserie
Chocolaterie
Glacerie



Ahmed BECHIR
Pâtisserie

L'équipe pédagogique

Nos formateurs en produits snacking / traiteur

new



Rodolph COUSTON
Snacking
Boulangerie
Viennoiserie



Pascal TANGUY
Snacking
Traiteur



Joël DEFIVES
Snacking
Boulangerie
Viennoiserie
Recyclage des invendus
Gâteaux de voyage



Frédéric HURET
Snacking
Traiteur
Plats cuisinés



Guy ORSINI
Snacking
Boulangerie
Viennoiserie



Laurent NAVARRO
Snacking
Pâtisserie



Sébastien REUL
Snacking
Pâtisserie
Chocolaterie

L'équipe pédagogique

Nos formateurs en Vente, Management, Gestion,
Hygiène Alimentaire, stratégie commerciale



Maryvonne MEURIOT
Vente
Ventes additionnelles
Management d'équipe
Décoration de boutique



METS CONSEILS :
Géraldine Porcher et son équipe
Vente /Animation
Management/Hygiène



Thierry TIXIER
Vente
Gestion
Hygiène



Frédéric JAMBON
Management Commercial
Merchandising
Techniques de communication



Philippe CAVAGNA
Stratégie commerciale
Analyse des tendances marché
Management et coaching
d'équipes
Gestion de projets



SCL QUALITE
Stéphanie CHEVALIER LOPEZ & Fanny GEOLLE
& Alexandre GUILLOTON
Hygiène alimentaire
HACCP
Agrément sanitaire



Isabelle MIQUET
Expertise en hygiène
Sécurité alimentaire
Sécurité des aliments



Chloé AURIERES
Digital
Communication
Réseaux sociaux

Lieux de formation

Nos Partenaires

- Lycée hôtelier de Chamalières (63)
- Ecole de Formation – JC Vitte – Sorgues (84)
- Ecole des métiers – Longvic (21)

Et bien d'autres encore...



Faire une demande de formation

Les étapes :

1- Je contacte mon conseiller-vendeur

Pour faire le point sur mes besoins/attentes : thème, période, formateur, délai, etc.

2 - Je remplis la « Fiche Demande de Formation »

Cette fiche, disponible auprès de mon conseiller-vendeur ou de For'Académie (for.academie@minoterie-forest.com) recense toutes les informations nécessaires au traitement et suivi de ma demande.



3 - J'attends que l'équipe For'Académie traite mon dossier (si besoin, me contacte) et c'est parti !

C'est simple !

The screenshot shows a 'FICHE DEMANDE DE FORMATION' dated Mai du 22.11.2022. It's a form for 'MINOTERIE FOREST' with 'POP ACADEMIE' branding. The form is divided into two main sections: '1. Demande de formation' and '2. Demande de formation'.
Section 1: 'Demande de formation'
- Client information: Conseiller-vendeur, Date:
- Contact info: Code client, Nom de la boulangerie, Nom, Prénom de l'interlocuteur à contacter, Téléphone fixe, Portable, Mail(s).
- Training type: Nouveau client formation, A déjà fait de la formation.
- Thematic choice: Intra (checkbox), Collective (checkbox), Distanciel (checkbox).
- Duration: Nombre de jours d'intervention (intra uniquement): 1j, 2j, 3j, Plus de 3j.
- Dates: Période souhaitée (months Jan-Dec), Journée souhaitée (days of week).
- Trainer: Formateur(ice) souhaité(e): 1., 2.
Section 2: 'Demande de formation'
This section is identical to section 1, with the same fields and layout, likely for collective training requests.

Le coût des formations

- **En Intra** (dans mon entreprise avec un formateur externe)

Tarif : calculé selon le formateur choisi, le thème et la durée du stage puis communiqué au client/stagiaire pour validation.

- **En inter** (collective)

Tarif : 350 €*/stagiaire (déjeuner compris)

- **En distanciel** (@learning)

Tarif : selon la nature de la formation

* (Prestations exonérées de TVA)

La prise en charge

For'Académie est Certifiée Qualiopi

Grâce à cette certification, votre formation peut être prise en charge, en partie ou en globalité, par le (ou les) fonds de formations (OPCO)* dont dépend votre société.



Besoin d'aide ? Consultez votre conseiller vendeur ou l'équipe For'Académie !



La certification Qualité a été délivrée au titre de la catégorie : Actions de Formation



Envie de vous former avec nous ?

Nous contacter :



Colette GALLAND

Responsable formation



Marjorie LAURENT

Coordinatrice de formation



Nadine MELLIONEC

Assistante formation,
accueil et standard

Nous sommes à l'écoute de vos projets

Par email : for.academie@minoterie-forest.com

Par téléphone : [03.85.50.10.45](tel:03.85.50.10.45)

Offre de formation accessible sur notre plateforme par le lien :

<https://minoterieforest.catalogueformpro.com/>

Les thèmes en images...



Retour en images sur nos formations



Retour en images sur nos formations









MINOTERIE FOREST
Depuis 1921